

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A. 2013. Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan. *Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.*
- Arisma, 2017. Skripsi Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Dari Pati Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*). Fakultas Sains Dan Teknologi Uin Alauddin Makassar
- Aryanti, N. dkk. 2017. Pati Talas (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) sebagai Alternatif Sumber Pati Industri. *Jurnal Momentum*, Vol. 13, No. 1. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Aryandiah, C. N. 2016. Penggunaan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Pada Taro Putu Ayu dan Tepung Beras Pada Taro Fortune Crackers. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Buku teknologi pangan, Teori Praktis dan Aplikasi.*
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-2973-1992 Syarat Kue Kering. Departemen Perindustrian.
- Dana, Reffa. 2018. Pengaruh Substitusi Tepung Talas Bogor (*Colocasia Esculenta (L) Schott*) pada Pembuatan *Éclair* terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta.
- Dantes. 2017. *Desain Eksperimen dan Analisis Data.* Depok. Rajawali Pers.
- Dewi, D. N. K. 2018 Substitusi Tepung Talas Kimpul Menjadi Kue Kering Sagon. *Jurnal Bosaparis Universitas Pendidikan Ganesha*
- Ebdi Sanyoto, Sadjiman. 2005. *Dasar-Dasar Tata Rupa dan Desain.* Yogyakarta.
- Fajiarningsih, Hernawati. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap Kualitas *Cookies*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid I untuk SMK* oleh Anni Faridah, Kasmita S. Pada, Asnar Yulastri, Liswanti Yusuf - Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Hadijah dkk. 2020. Substitusi Tepung Talas Sebagai Pengganti Tepung Terigu Pada Kue Tradisional Baroncong. *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, 2(2). <https://doi.org/10.30813/fame.v2i2.1986>

- Hardono, Gatoet S. 2014. Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal. Analisis Kebijakan Pertanian. 12(1), 1-17.
- Hassan, M. I. 2002. Metode Penelitian dan Aplikasinya. Jakarta: Ghlmia Indonesia.
- Indrasti, D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam pembuatan *cookies*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Jihan Dkk. 2014. *Studi Biologi dan Preferensi Carpopophilus dimidiatus F. (Coleoptera: Nitidulidae) pada Beberapa Jenis Kacang-kacangan. 1*, 73–76.
- Kafah, F. F. S. 2012. Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia esculenta (L) Schott*) dan Pemanfaatannya dalam Pembuatan *Cake*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/substitusi>. Diakses tanggal 26 Oktober 2022.
- Khairunnisa dkk. 2018. Pemanfaatan Tepung Talas Dan Tepung Kacang Hijau Dalam Pembuatan Flakes [Utilization of Taro Flour and Mung Bean Flour in Making Flakes] Khairunnisa, Noviar Harun, Dan Rahmayuni. *Sagu*, 17(1), 19–28.
- Khotmasari, R. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Talas Belitung (Xanthosoma Sagittifolium) Terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Donat*.
- Koyan, Wayan. 2012. *Statistik Pendidikan Teknik Analisia Data Kuantitatif*. Singaraja: Universitas Pendidikan Ganesha.
- Lestari. N. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Talas terhadap Kualitas Cookies. *Universitas Negeri Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik*.
- Negara dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Institut Pertanian Bogor.
- Nurchahya, Hilmi. 2014. *Budidaya & Cara Olah Talas untuk Makanan & Obat*. Yogyakarta. Pustaka Baru Press.
- Oktaviana, A. S. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok Protein Content, Growth Power and Organoleptic *Cookies* with Substitution Mocaf and Flour of Banana's Kepok. *Pangan dan Gizi*, 7(2), 72–81.
- Permata, D.S. 2019. Analisis Pembuatan Tepung dari Umbi Keladi (*Colocasia*

esculenta L.). Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri Palembang, 26 Agustus 2019.

- Putri, M. F., & Kasih, C. A. (2020). Jajanan Sehat dan kaya Kalsium Untuk keluarga. *JKKP: Jurnal Kesejahteraan Keluarga Dan Pendidikan*, 7(April), 51–62.
- Ria, N., Rawung, D., & Nurali, E. J. N. (2015). *Pemanfaatan Tepung Komposit Pisang Goroho (Musa Acuminata) dan Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas. L) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Crust Pie*. 2, 1–7.
- Ridha, Nikmatur. 2017. *Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian*. Jurnal Hikmah. Sekolah Tinggi Agama Islam Sumatera Medan.
- Siyoto, S., & Sodik, M. A. 2015. *Dasar metodologi penelitian*. Literasi Media Publishing.
- Subhan, Arfi, F., & Ummah, A. 2020. *Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh*. *Amina*, 1(2), 67–71. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.35>
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D* (Cetakan ke-19). Alfabeta. Bandung.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2019. https://www.andrafarm.co.id/_andra.php?_i=daftar-tkpi&sby=000000. Diakses tanggal 25 Juni 2022
- Therik, F., S. A. Marliyati, and L. N. Yulianti. 2001. "Pemanfaatan Tepung Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan *Cookies*." *Jurnal Media Gizi dan Keluarga*.
- Tinambunan, N. 2014. Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert.*, 2(3), 30–39. Diambil dari <http://202.0.107.5/index.php/jrpp/article/view/Nursalimah> Tinambunan
- Trisnagati, R., Suprihartini, C., Kediri, K., & Timur, J. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Penambahan Angkak (Monascus Purpureus) Sebagai Pewarna Alami Produk Saos Tomat Terhadap Daya Terima Organoleptik*. (Effect of Additional Concentration of Angkak (Monascus Purpureus) As A Natural Dye in Tomato Sauce Products to Orga. 1(2), 87–95.
- Unimus. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*.
- @dapurfoody. 2020. *Kue Kering Sepanjang Masa*. Jakarta Selatan. Demedia Pustaka.